



## Zweigelt 2023

**Zweigelt** ist die am meisten angebaute österreichische Rotweinrebsorte, ein Klassiker, entstanden aus Blaufränkisch x St. Laurent (1922) und die „Lieblingssorte“ der ÖsterreicherInnen.

### Herkunft und Boden

Frauenkirchen und Umgebung  
quarz- und eisenhältiger Schotterboden, Untergrund Kies und Sand; Oberboden leicht und durchlässig, warm und trocken

### Alter der Reben

20 - 47 Jahre

### Erntezeit

im September 2023, von Hand gepflückt und im Keller nochmals mit optischer Sortieranlage selektioniert

### Ausbau & Gärung

Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und die Gerbsäure (Tannin) auszulaugen; während der Gärung wird der Saft immer wieder über den Tresterhut gepumpt, um diesen zu befeuchten und eine bessere Auslaugung der Farbe und Gerbsäure zu erzielen. Nach zwei Wochen wird der junge Wein von den Schalen getrennt, in Holzfässer umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut (malolaktische Gärung). Der Wein reift über zwei Winter ohne Filtration in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.

### Alkohol

12,5 % Vol.

### Restzucker

1,0 g/l

### Säure

5,7 g/l

### Beschreibung

sattes Rubinrot in der Farbe, in der Nase Impressionen von Brombeeren mit pfeffriger Note, Kirsch- und Brombeeraromen am Gaumen mit würzigen Anklängen und feiner Mineralik im Abgang

### Lagerpotenzial

5 - 15 Jahre

### Speisenempfehlung

### Trinktemperatur

passt gut zu dunklem Fleisch, Wild und auch Nudelgerichten im Sommer leicht gekühlt (16°) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;

Falls der Wein noch im jungen Stadium getrunken wird, empfehlen wir ihn für zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.